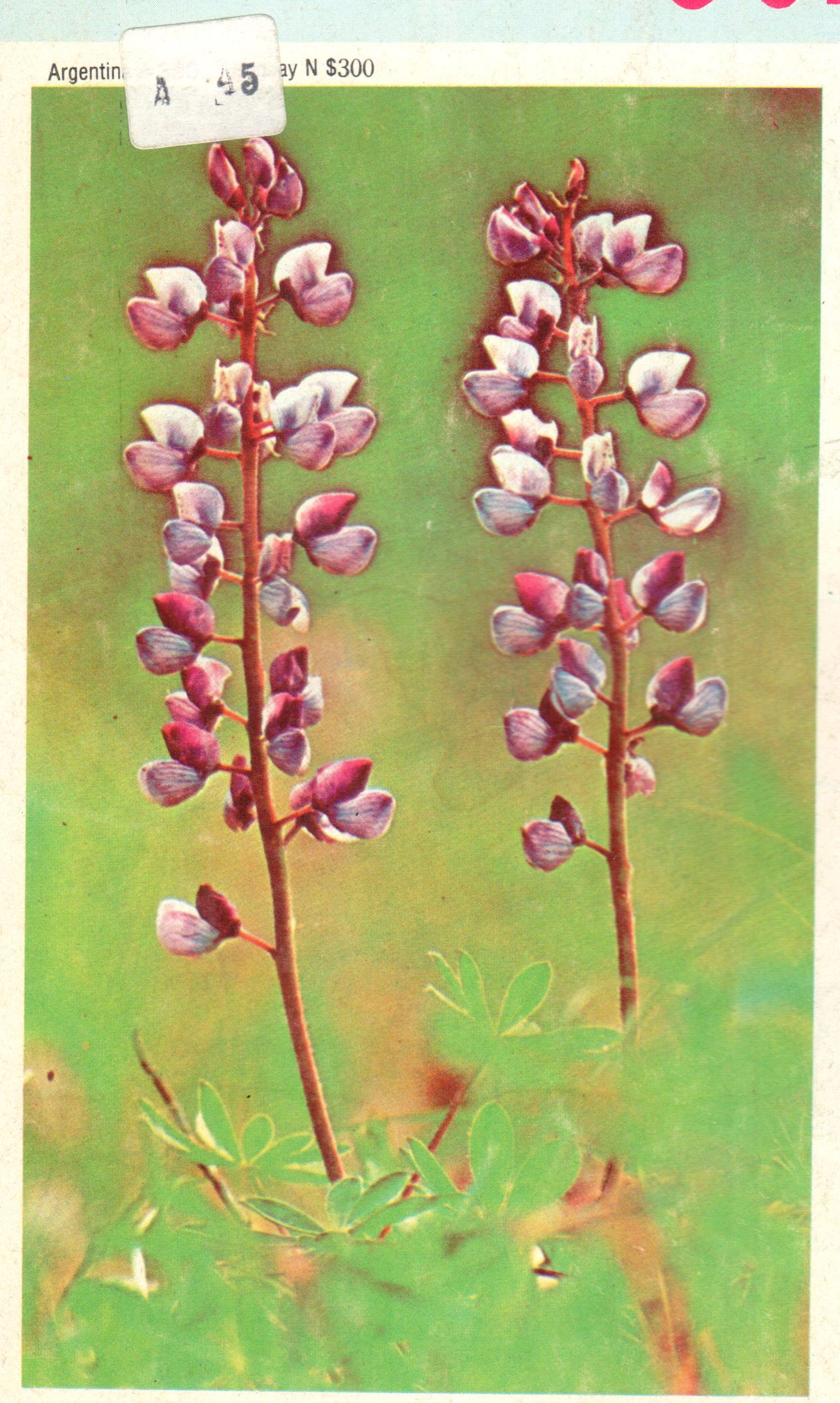
29

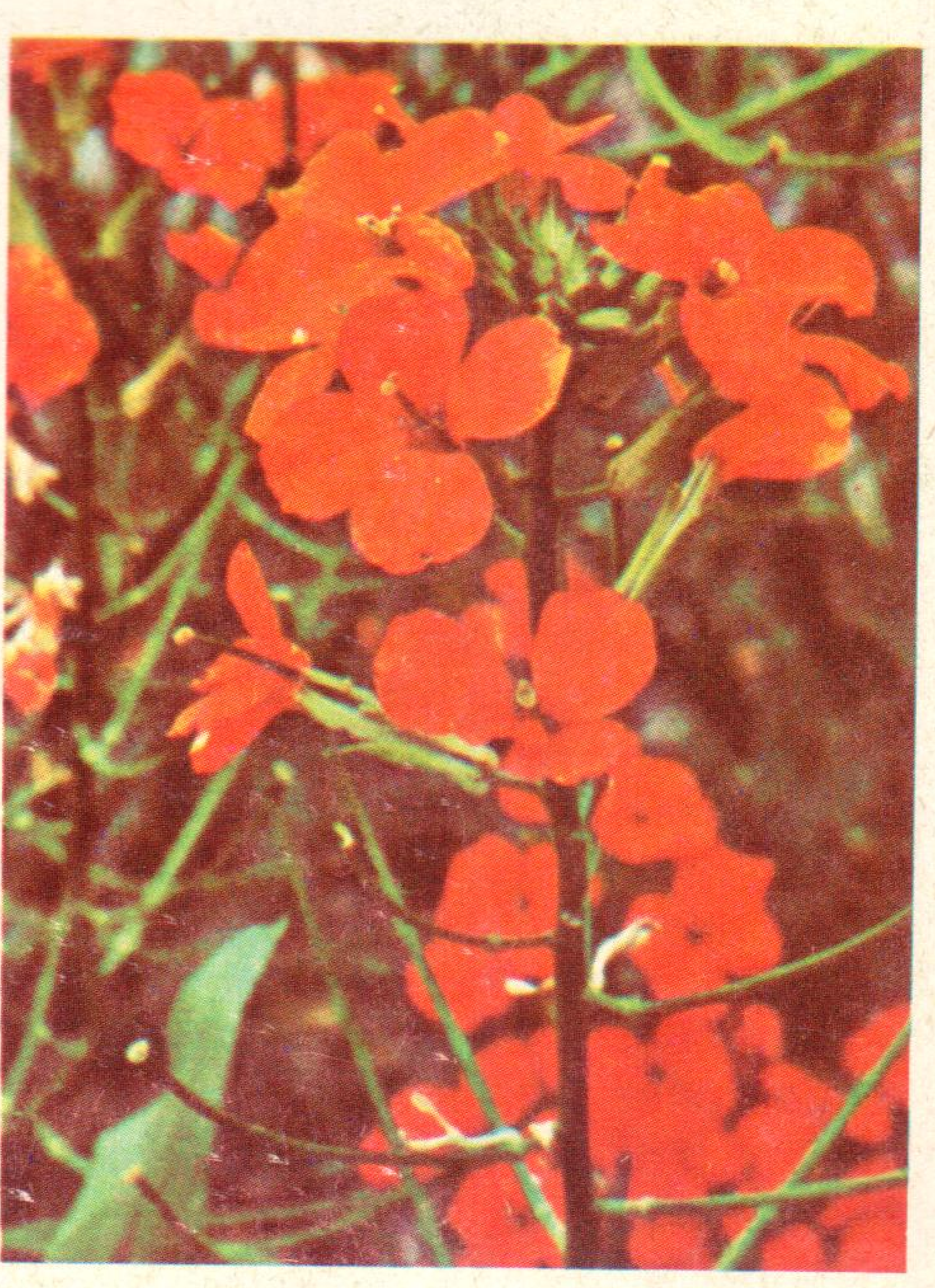
Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN

Argentina ay N $300

Argentina ★ Uruguay N $







Enciclopedia de
PLANTAS QUE CURAN

FASCICULO 29 Año 1987

Director Responsable
Lic. Danilo M. Conseil
Director Editorial
Inés C. González López

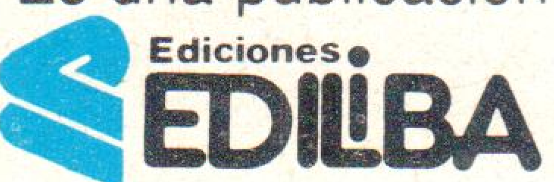
Diagramación
Tito Fiori

Armado
Marcelo Villegas-Dario Shinji

Dibujos
Jorge Mercado

Fotografía
Eduardo Lettieri

Es una publicación de



Córdoba 1364 5 D
Capital Federal

Distribuidora en Capital Federal
Juan Vidal e Hijos
Carlos Pellegrini 739 1° 4

Distribuidor en Interior
SADYE S.A.
Av. Belgrano 355 9° y 10° Piso
T.E. 30-5847-1536-1537
Capital Federal

Distribución en el Uruguay
Hebert Berriel - Nery Martínez
Hebert Berriel Bello
Paraná 750
Tel. 90-5155 91-5614
Montevideo

Distribuidor Interior Uruguay
Distribuidora América
Paraná 750 - Tel. 91-5614
Montevideo

Impreso en Talleres Gráficos
RECALI S.A.
Perdriel 1534 - Capital

YA LOGRADA

La expectativa que tenía como meta esta obra y debido a la constante y copiosa cantidad de pedidos de nuestros lectores, hemos resuelto completar esta enciclopedia con un tercer y último tomo de 15 fascículos (N° 31 al 45) que tratará la ***Curación de enfermedades por medio de las Plantas.***
No deje de ampliar esta colección con este tercer tomo que realizamos en agradecimiento a nuestros lectores por el apoyo dado a la misma.

Esta publicación solamente aspira a informarlo de las propiedades curativas de algunas plantas conocidas en nuestro país. No es un manual para automedicarse ni pretende reemplazar la labor de un facultativo. Consulte a su médico, solamente él puede ser quien decida y supervise un tratamiento prolongado.

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN en una obra compuesta de 30 fascículos de aparición semanal que se encuadernarán en dos volúmenes de 15 fascículos cada uno.





Formas de consumo



ACEITE TINTURA VINO COMESTIBLE

LICOR DIURETICO

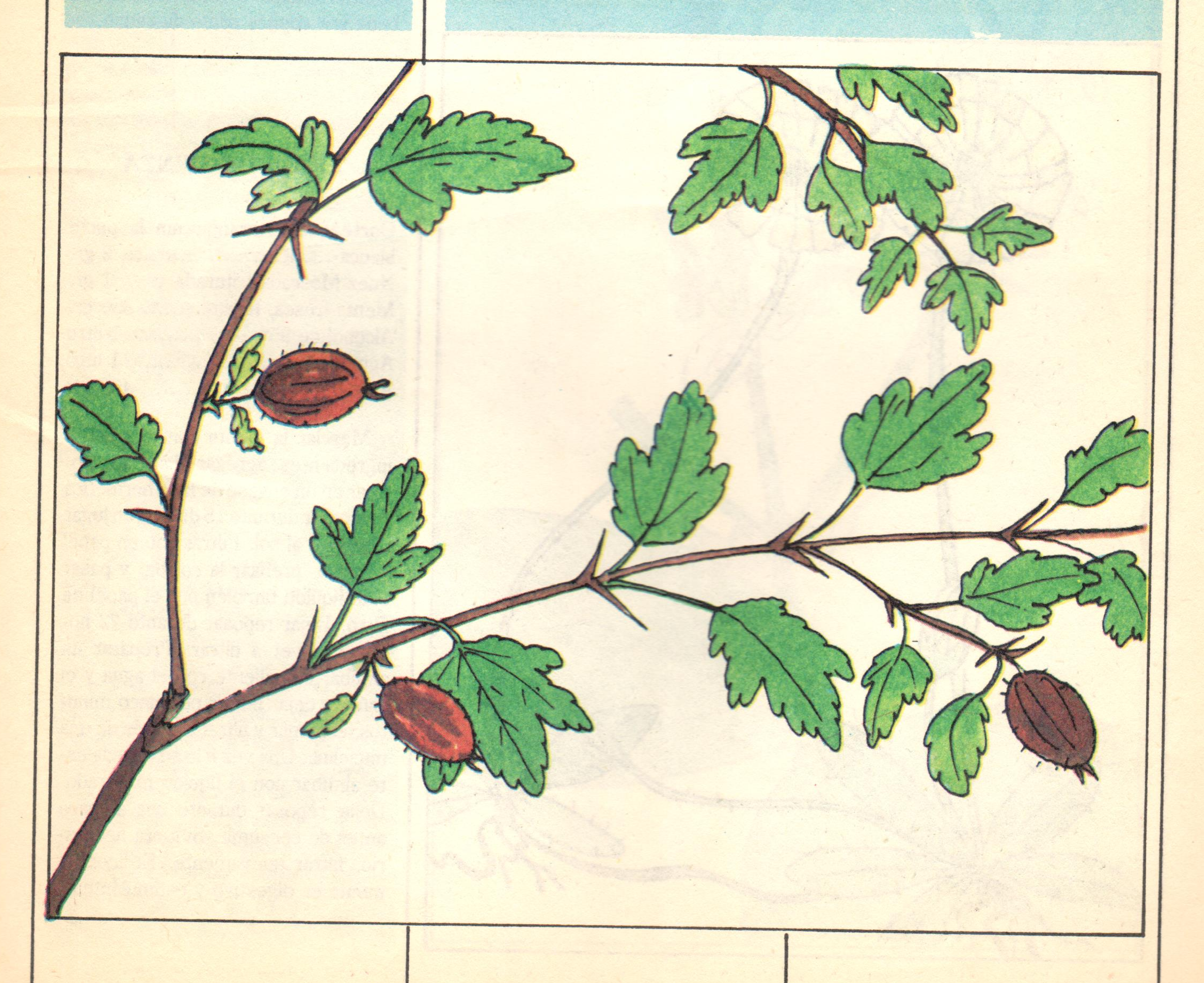
Flores de Manzanilla .... 10 gr.
Cáscara de Naranja sin la parte blanca .... 20 gr.
Yerba Meona .... 20 gr.
Estigmas de Maíz .... 10 gr.
Pichi Palo .... 20 gr.
Vainilla en Rama .... 5 gr.
Alcohol de 80° .... 300 cc
Agua de Azahar .... 300 cc
Almíbar .... 300 cc

Se machacan los ingredientes en un mortero, se le agrega el alcohol y se deja macerar durante tres semanas, se filtra con un papel de filtro, se deja reposar durante 72 horas y se vuelve a filtrar si fuera necesario. Se le agrega el Agua de Azahar y el Almíbar. Una copita a la hora del almuerzo y una o dos antes de acostarse. Es un eficaz diurético.

LICOR DE LAS CIEN HIERBAS

Té .... 1 cucharadita de café
Canela en rama ... 1 trozo pequeño
Laurel .... 3 hojas
Menta .... 3 hojas
Limón .... 3 hojas
Romero ...... 1 cucharadita de café
Clavo de olor 3
Manzanilla ... 1 cucharadita de café
Enebro .... 3 bayas
Alcohol de 95° .... 400 cc
Azúcar .... 300 cc
Agua .... 500 cc

Se pican las hojas, se mezclan los ingredientes y se contunden en un mortero. Se colocan en un frasco de boca ancha. Se le añade la mitad del alcohol y se deja esta mezcla en remojo durante dos días. Se le agrega el resto del alcohol y se deja en maceración durante 10 días. Se filtra con un papel de filtro, se deja reposar 48 horas y se vuelve a filtrar. Se prepara un almíbar en caliente con el agua y el azúcar, se deja hervir durante 10 minutos, se espuma y se filtra en caliente a través de una muselina. Se deja enfriar y se le añade al macerado de hierbas. Se deja reposar durante una semana y se filtra a través de una muselina. Es un excelente licor casero, como digestivo, tónico o estimulante.

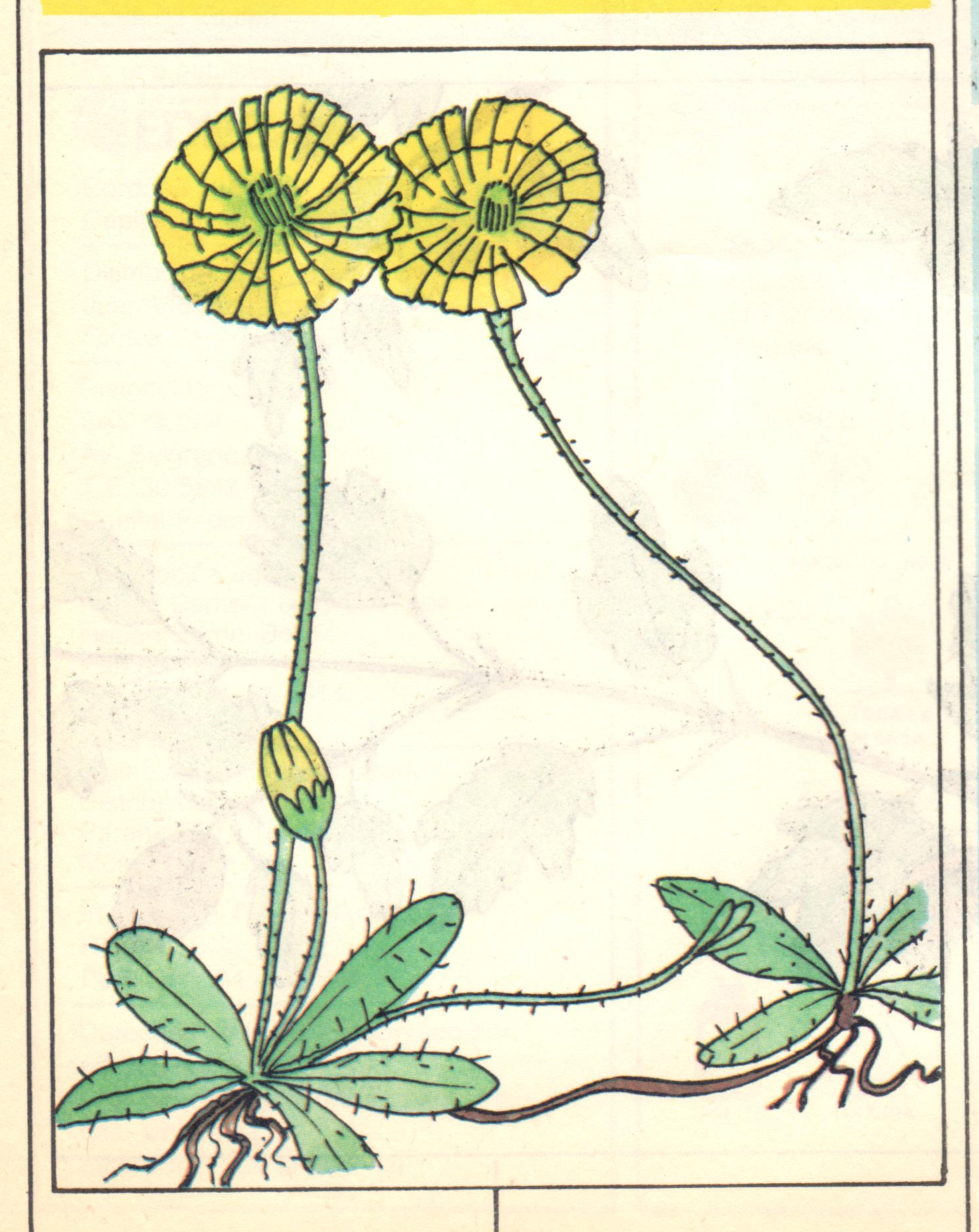


AGUA DE LAS CARMELITAS (OTRA)

Corteza fresca de limón, sin la parte blanca .... 25 gr.
Melisa .... 120 gr.
Canela en rama .... 15 gr.
Clavo de Olor .... 15 gr.
Cilantro .... 15 gr.
Nuez Moscada .... 15 gr.
Raíz de Angélica .... 5 gr.
Alcohol de 95° .... 500 cc
Agua .... 1 litro
Azúcar .... 500 gr.

Se pica la cáscara de limón, se mezcla con los demás ingredientes y se contunden en un mortero. Se dejan en maceración durante un mes, agitando el recipiente de cuando en cuando. Se filtra, se deja reposar durante 24 horas y se vuelve a filtrar. Si se desea se puede consumir como tintura, aperitiva digestiva, disolviendo una cucharadita de esta tintura en una taza de agua tibia.

En caso contrario, se puede preparar un licor. Para ello se prepara un almíbar con el agua y el azúcar, que se espuma y filtra en caliente a través de una muselina. Una vez frío, se mezcla a la tintura, se deja reposar un par de días y se vuelve a filtrar si fuera necesario. Si se desea, previo a la incorporación del almíbar, se puede teñir esta tintura compuesta con un poco de azafrán.



LICOR DE DANTZIG (DANTZINGER GOLDWASSER)

Canela .... 25 gr.
Clavo de Olor .... 10 gr.
Comino .... 4 gr.
Anís .... 10 gr.
Alcohol de 80° .... 5 litros
Agua .... 2 litros
Azúcar .... 2 kilos

Se mezclan los ingredientes en un mortero, se les añade el alcohol y se mantiene en maceración durante 15 días. Se filtra, se prepara un almíbar en frío y se mezcla al macerado. Se deja reposar durante un par de días y se vuelve a filtrar. Envasar en envase apropiado, previo agregado de unas hojas de oro fino trituradas que le darán su aspecto característico. Se bebe por copitas como digestivo.

LICOR DE MENTA

Corteza de Naranja, sin la parte blanca .... 2 gr.
Nuez Moscada triturada ...... 1 gr.
Menta fresca, hojas .... 350 gr.
Alcohol de 95° .... 1 litro
Agua .... 1 litro
Azúcar .... 450 gr.

Mezclar la menta con los demás ingredientes, agregar el alcohol, colocar en un envase de tapa hermética y macerar durante 15 días en un lugar expuesto al sol. Filtrar con un papel de filtro, prensar la colada, y pasar este líquido también por el papel de filtro. Dejar reposar durante 72 horas y volver a filtrar. Preparar un almíbar en caliente con el agua y el azúcar, dejar hervir por cinco minutos, espumar y filtrar a través de una muselina. Una vez frío se mezcla este almíbar con el líquido macerado. Dejar reposar durante una semana antes de consumir. Si fuera necesario, filtrar nuevamente. El licor de menta es digestivo y estimulante.

VINOS COMPUESTOS MEDICINALES

VINO AMARGO DIGESTIVO

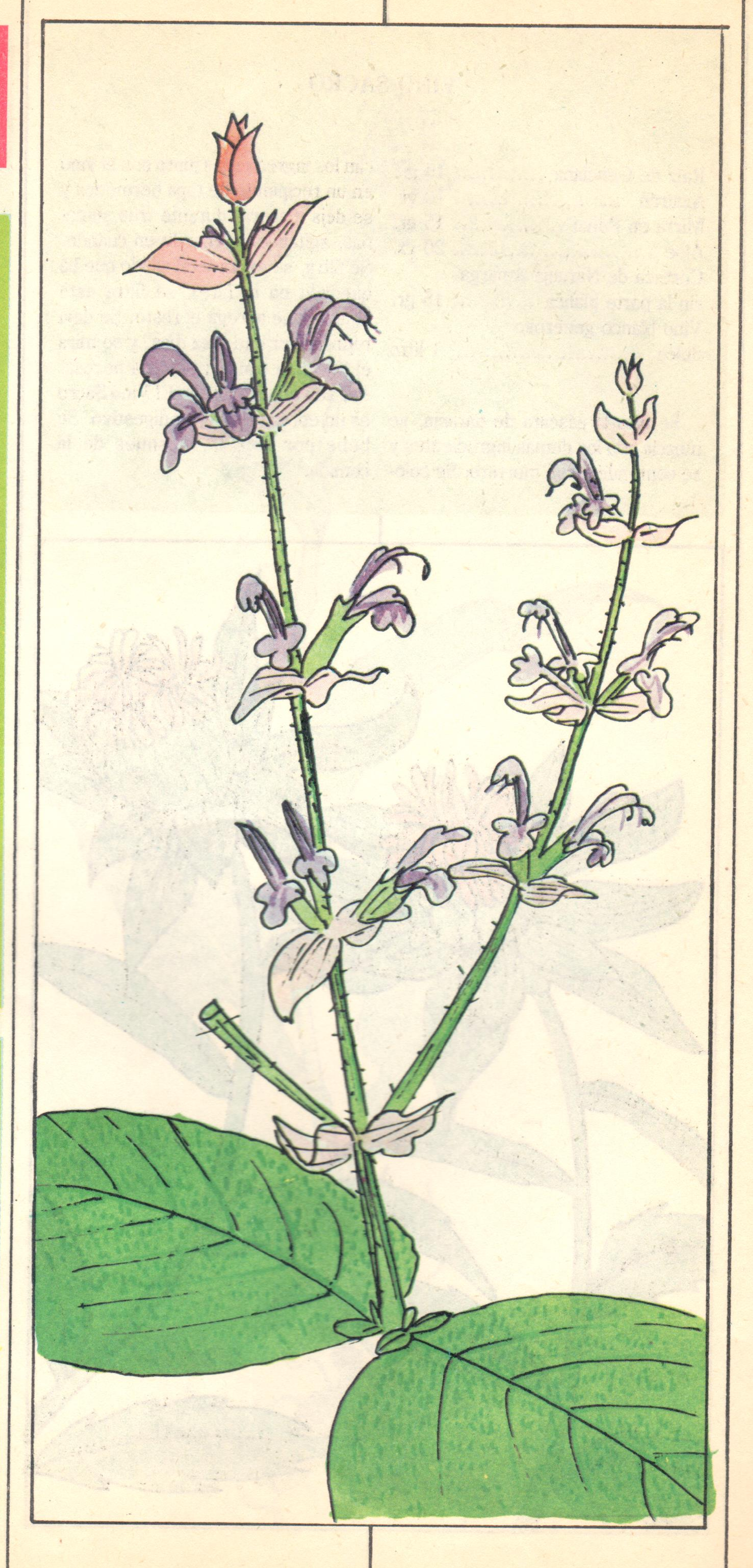
Acoro .... 5 gr.
Clavo de Olor .... 2 gr.
Nuez Moscada rallada .... ½
Genciana .... 10 gr.
Enula Campana .... 10 gr.
Corteza de Quina .... 10 gr.
Centáurea .... 5 gr.
Cáscara de Naranja Amarga
sin la parte blanca .... 10gr.
Ajenjo .... 5 gr.
Alcohol de 95° .... 500 cc
Vino blanco generoso
dulce .... 5 litros

Se mezclan los ingredientes, machacándolos en un mortero; se dejan en maceración durante 15 días en el alcohol y se le agrega el vino. Se guarda esta mezcla durante un mes, se filtra a través de un papel de filtro y se deja reposar durante 72 horas antes de consumir. Si fuera necesario, volver a filtrar. Por su sabor amargo estimula la secreción de jugos gástricos, por lo que es un eficaz aperitivo y digestivo.

VINO DE QUINA I

Corteza de quina
en polvo .... 30 gr.
Acido clorhídrico .... 2 cc
Vino generoso, blanco
dulce .... 1 litro

Se macera la quina en 200 cc de vino y el ácido clorhídrico durante medio día, se le agrega el vino restante y se deja en maceración durante 20 días, agitando de tanto en tanto. Se filtra con un papel de filtro, se deja reposar 72 horas y se vuelve a filtrar. Se bebe por copitas antes de las comidas.



VINO SACRO

Raíz de Genciana .... 15 gr.
Azafrán .... 10 gr.
Mirra en Polvo .... 15 gr.
Aloe .... 20 gr.
Corteza de Naranja Amarga
sin la parte blanca .... 15 gr.
Vino blanco generoso
dulce .... 1 litro

Se pica la cáscara de naranja, se mezcla con los demás ingredientes y se contunde en un mortero. Se colocan los ingredientes junto con el vino en un recipiente de tapa hermética y se deja macerar durante tres semanas, agitando de cuando en cuando. Se filtra, se exprime el sólido que ha quedado en el filtro, se filtra este líquido y se agrega el resto. Se deja reposar durante diez días, y se mira el líquido a trasluz; si fuera necesario, se vuelve a filtrar. El Vino Sacro es un eficaz colagogo y digestivo. Se bebe por copitas, después de la comida.



VINO COMPUESTO DE GENCIANA

Raíz de Genciana .... 15 gr.
Corteza de Quina .... 30 gr.
Manzanilla .... 40 gr.
Canela en Rama .... 10 gr.
Cáscara de Naranja, sin la
parte blanca .... 10 gr.
Centáurea .... 20 gr.
Salvia .... 25 gr.
Alcohol de 95° .... 150 cc
Vino Generoso blanco
dulce .... 1 litro

Picar la cáscara de Naranja, mezclar todos los elementos en un mortero y contundirlos, macerar en el alcohol durante tres semanas, agitando de tanto en tanto, agregar el vino y dejar esta mezcla en maceración durante 10 días más. Colar la mezcla, exprimir el sólido que quede en el colador y agregar el líquido resultante del vino. Dejar reposar durante una semana y filtrar con filtro de papel. Dejar reposar un par de días y volver a filtrar las veces que sea necesario. Es un excelente aperitivo y digestivo. Beber una o dos copitas después de cada comida principal o antes, como aperitivo y digestivo.

VINO DE QUINA II

Quina Roja en polvo .... 45 gr.
Corteza de naranja amarga
sin la parte blanca 2
Alcohol de 60° .... 200 cc
Vino blanco generoso
dulce .... 1200 cc

Se pica la cáscara de naranja y se contunde en un mortero junto con la Quina en polvo, se le agrega el alcohol y se deja en maceración 72 horas y se le agrega el vino. Se deja macerar 30 días, se filtra con un papel de filtro y se deja reposar 72 horas, se vuelve a filtrar. Una copita después de las comidas como tónico y digestivo.

VINO RECONSTITUYENTE SEXUAL

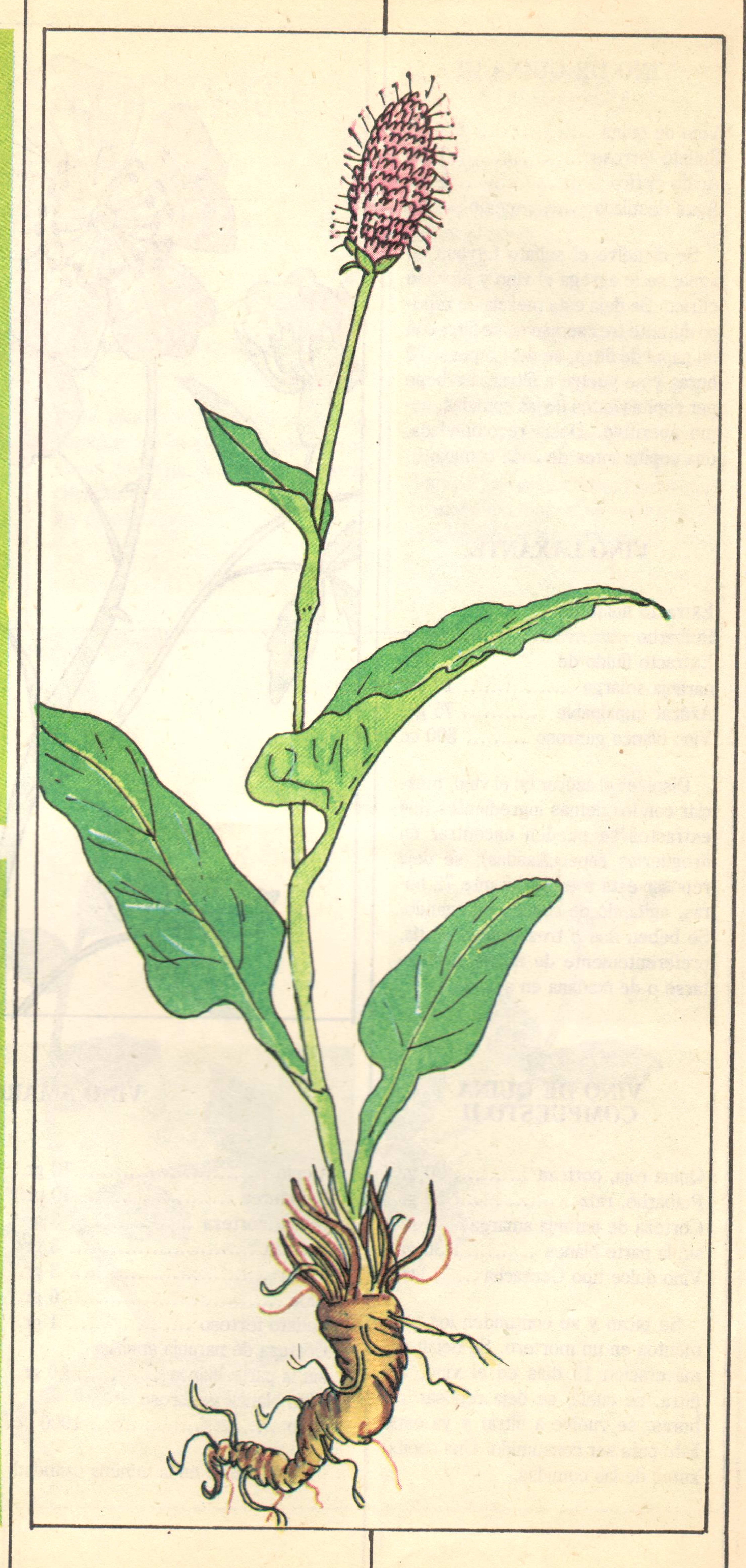
Fenogreco	30 gr.
Jengibre	10 gr.
Damiana	20 gr.
Muña-Muña	20 gr.
Mostaza	10 gr.
Cola de Quirquincho	3
Canela en Rama	5 gr.
Nuez Moscada Rayada	1/5
Nuez de Kola	5 gr.
Alcohol de 95°	200 cc
Vino blanco generoso dulce	1 litro

Se pican los ingredientes y se contunden en un mortero; se mezclan con el alcohol, se coloca la mezcla en un frasco grande y se dejan en remojo durante tres días. Se le agrega el vino y se deja tres semanas en maceración. Luego se cuela, prensando el sólido para extraer todo el líquido, se filtra, se deja en reposo durante una semana y si es necesario, se vuelve a filtrar. Se debe una copita después de las comidas, dos o tres veces al día.

VINO ANTIRREUMATICO

Palosanto en polvo	20 gr.
Corteza de Lapacho colorado	20 gr.
Vainilla en rama	3 gr.
Bardana	30 gr.
Canela en rama	10 gr.
Jarilla	30 gr.
Milhombres	30 gr.
Alcohol de 95°	150 cc
Vino blanco, generoso dulce	1 litro

Se contunden los ingredientes en un mortero y se dejan en remojo tres días en el alcohol. Se le agrega el vino y se deja en maceración tres semanas. Se cuela y se filtra. Si se desea la mezcla un poco más dulce se puede corregir agregando azúcar. Se bebe una copita, después de las comidas, tres veces al día.



VINO DE QUINA III

Vino de quina .... 500 cc
Sulfato ferroso .... 3 gr.
Acido cítrico .... 1 gr.
Agua destilada .... medio pocillo

Se disuelve el sulfato ferroso en agua, se le agrega el vino y el ácido cítrico. Se deja esta mezcla en reposo durante tres semanas, se filtra con un papel de filtro, se deja reposar 72 horas y se vuelve a filtrar. Se bebe por copitas antes de las comidas, como aperitivo. Dosis recomendada, una copita antes de cada comida.

VINO LAXANTE

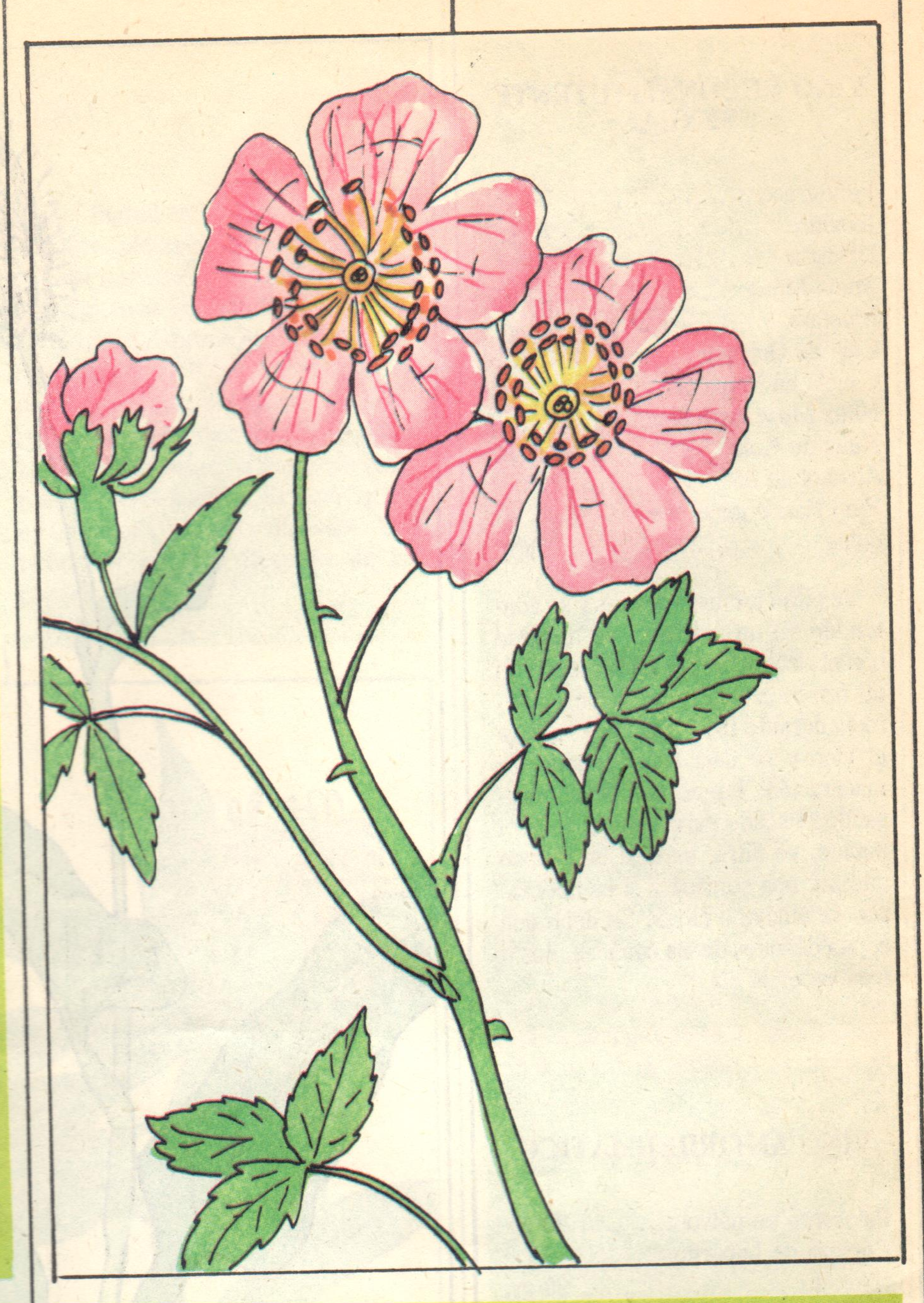
Extracto fluido de
Ruibarbo .... 40 cc
Extracto fluido de
naranja amarga .... 10 gr.
Azúcar impalpable .... 75 gr.
Vino blanco genroso .... 500 cc

Disolver el azúcar en el vino, mezclar con los demás ingredientes (los extractos se pueden encontrar en droguerías especializadas); se deja reposar esta mezcla durante 72 horas, agitando de cuando en cuando. Se beben dos o tres copitas al día, preferentemente de noche al acostarse o de mañana en ayunas.

VINO DE QUINA COMPUESTO II

Quina roja, corteza .... 30 gr.
Ruibarbo, raíz .... 50 gr.
Corteza de naranja amarga
sin la parte blanca .... 30 gr.
Vino dulce tipo Garnacha .... 1 litro

Se pican y se contunden los elementos en un mortero. Se dejan en maceración 15 días en el vino, se filtra, se cuela, se deja reposar 72 horas, se vuelve a filtrar y ya está listo para ser consumido. Una copita antes de las comidas.



VINO AMARGO TONICO I

Ajenjo .... 10 gr.
Centáurea .... 10 gr.
Quina, corteza .... 3 gr.
Azafrán .... 3 gr.
Mirra .... 3 gr.
Aloe .... 6 gr.
Sulfato ferroso .... 1 gr.
Corteza de naranja amarga
sin la parte blanca .... 10 gr.
Vino blanco generoso
seco .... 1000 cc

Se disuelve en la mínima cantidad de agua el sulfato ferroso (comprarlo en una farmacia o droguería y que sea apto para consumo); luego, se le agrega el vino y los demás ingredientes. Se deja esta mezcla en maceración durante tres semanas. Se cuela, exprimiendo el sólido para extraerle el líquido y se filtra, se deja reposar durante dos semanas, se vuelve a filtrar y está apto para consumo. Se bebe una copita antes de las comidas.

VINO DE SALUD

Raíz de Ruibarbo .... 80 gr.
Corteza de naranja amarga
sin la parte blanca .... 30 gr.
Vino blanco generoso
dulce .... 1 litro

Picar la cáscara de naranja y trozar la raíz de Ruibarbo, contundir los ingredientes en un mortero y colocar esta mezcla a macerar con el vino. Dejar en maceración un mes, sacudiendo de tanto en tanto, colar, filtrar, dejar en reposo 72 horas y volver a filtrar. Se beben cuatro copitas por día, antes o después de las comidas como digestivo y reconstituyente.

VINO DE QUINA COMPUESTO IV

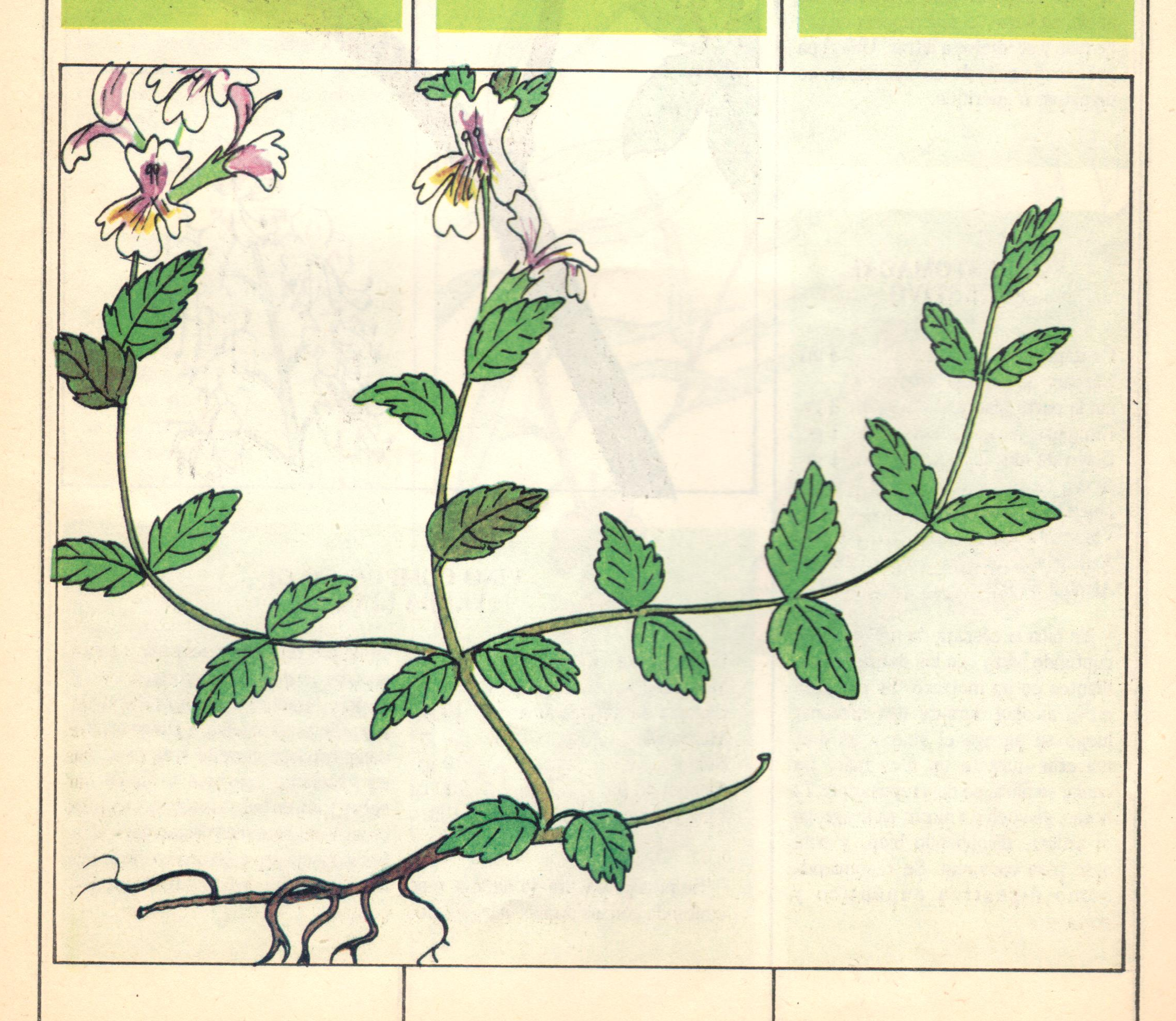
Quina amarilla en
polvo .... 15 gr.
Quina gris en polvo .... 15 gr.
Enebro, bayas .... 5 gr.
Canela en rama .... 5 gr.
Cáscara de limón 1
Carbonato de sodio .... 8 gr.
Vino blanco generoso
dulce .... 1 litro

Se pica la cáscara de limón, se mezclan y contunden los elementos en un mortero. Se deja en maceración durante 10 días. Se cuela como los demás vinos.

VINO COMPUESTO DE VERONICA

Verónica .... 30 gr.
Canela en rama .... 5 gr.
Quina Roja, corteza .... 15 gr.
Kola de polvo .... 3 gr.
Vino blanco generoso
dulce .... 1 litro

Mezclar los ingredientes y contundirlos en un mortero. Dejar en maceración en el vino durante un mes, se cuela, exprimiendo el sólido para extraer el líquido y se filtra, se deja reposar tres semanas, se vuelve a filtrar si fuera necesario. Es colagogo y eupéptico, beber por copitas antes o después de las comidas.



VINO DE QUINA COMPUESTO I

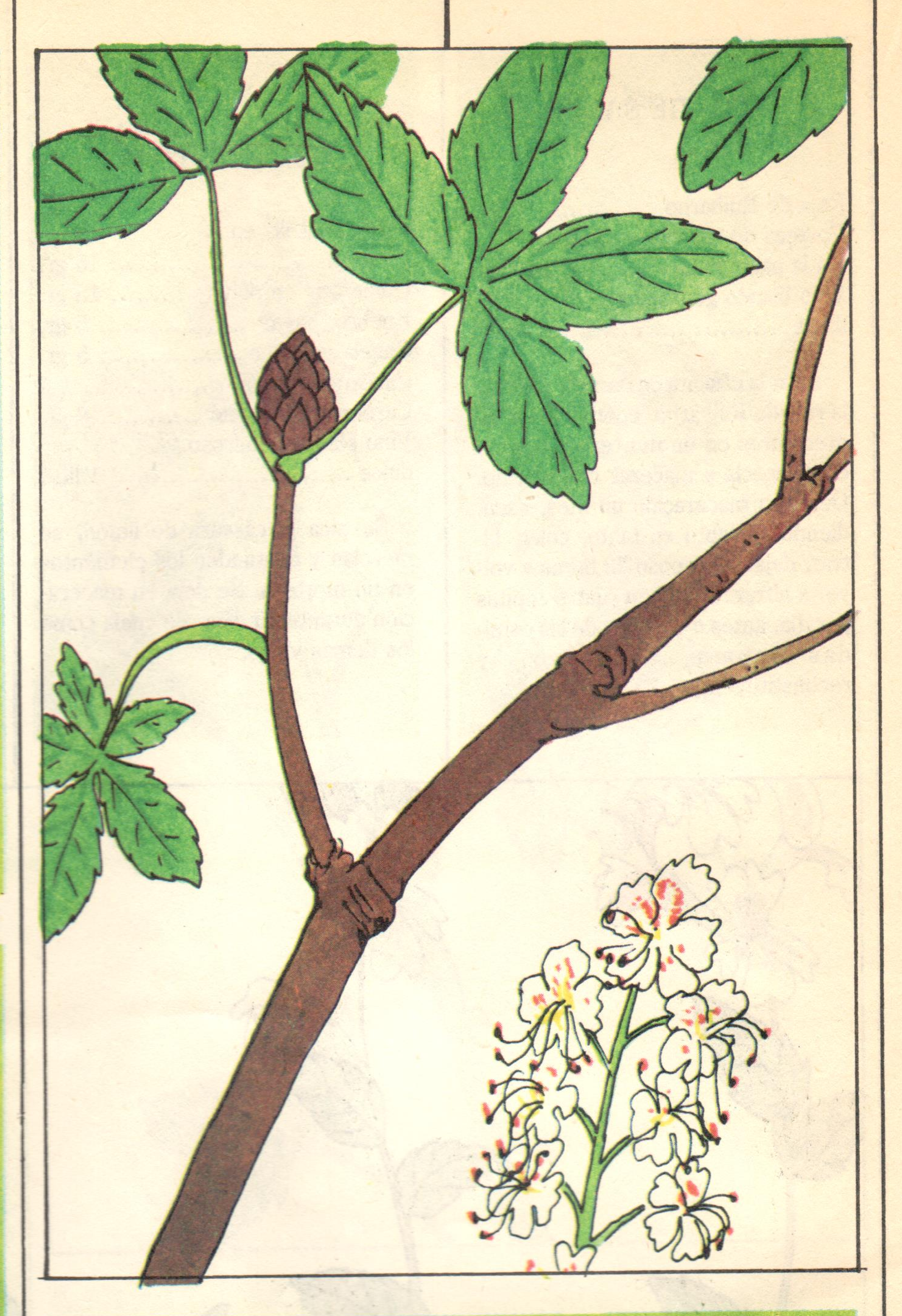
Quina en polvo	20 gr.
Ajenjo	20 gr.
Marcela	25 gr.
Acoro	20 gr.
Centáurea	15 gr.
Manzanilla	15 gr.
Saúco, flores	20 gr.
Naranja, cáscara	20 gr.
Alcohol de 95°	150 cc
Vino blanco generoso dulce	1 litro

Se mezcla y se contunden los ingredientes en un mortero. Se le agrega el alcohol y se deja en romo durante tres días. Se añade el vino y se deja macerar tres semanas. Se cuela, se filtra, se deja reposar un par de días y se vuelve a filtrar. Una copa antes o después de las comidas como digestivo o aperitivo.

VINO ESTOMACAL DIGESTIVO

Centáurea	3 gr.
Cáscara de naranja amarga sin la parte blanca	3 gr.
Gengibre	1 gr.
Clavo de olor	1 gr.
Acoro	2 gr.
Nuez moscada rallada	½
Vino tinto	1 litro
Azúcar	300 gr.
Alcohol de 96°	100 cc

Se pica la cáscara de naranja y se contunde junto con los demás ingredientes en un mortero. Se maceran en el alcohol durante una semana; luego se agrega el vino y se deja macerar durante un mes más. Se cuela, se filtra, se deja reposar por 72 horas, se vuelve a filtrar, se le agrega el azúcar, disolviendo bien, y está apto para consumo. Se recomienda como digestivo eupéptico y colagogo.



VINO COMPUESTO DE YERBA LUCERA

Yerba lucera	50 gr.
Marcela	20 gr.
Cáscara de naranja amarga	10 gr.
Manzanilla	30 gr.
Boldo	10 gr.
Alcohol de 95°	100 cc
Vino generoso blanco dulce	1 litro

Se pica la cáscara de naranja y se contunde con los demás ingredientes en un mortero. Se macera en alcohol durante 10 días, se le agrega el vino y se deja durante 20 días más. Se cuela y se filtra, se vuelve a filtrar previo dejar reposar durante tres días. Es un excelente aperitivo y digestivo, sobre todo en los casos de problemas de mala digestión de origen nervioso. Se aconseja, en este último caso, beberlo media hora antes de las comidas.

VINO TONICO III

Amamelis .... 30 gr.
Fucus, previamente lavado 30 gr.
Corteza de naranja amarga, sin la parte amarga .... 20 gr.
Sanguinaria .... 30 gr.
Muérdago .... 30 gr.
Gramilla .... 35 gr.
Canela .... 10 gr.
Vainilla .... 2 ramitas
Alcohol de 96° .... 150 cc
Vino blanco generoso dulce .... 1 litro

Se pican todos los ingredientes y se contunden en un mortero, se maceran en alcohol durante una semana. Se agrega el vino y se deja macerar durante un mes más. Se cuela, se filtra, se deja reposar durante 72 horas y se vuelve a filtrar. Es un excelente vino tónico y aperitivo, indicado para casos de debilidad general, fatiga por la vejez y arterioesclerosis.

VINO DIURETICO

Melisa .... 10 gr.
Pichi palo .... 10 gr.
Yerba meona .... 10 gr.
Corteza de quina .... 15 gr.
Raíz de zarzaparrilla .... 10 gr.
Bayas de enebro .... 3 gr.
Raíz de Angélica .... 5 gr.
Cáscara de limón sin la parte blanca .... 15 gr.
Ajenjo .... 5 gr.
Alcohol de 95° .... 200 cc
Vino blanco generoso dulce .... 1 ½ litro

Se mezclan y contunden los ingredientes en un mortero, se deja en maceración en alcohol durante dos semanas, se le agrega el vino y se deja dos semanas más. Colar, filtrar, dejar reposar 72 horas y volver a filtrar. Dosis recomendada: tres copitas diarias. Es un excelente diurético y depurativo.

VINO AMARGO TONICO II

Cáscara de naranja amarga sin la parte blanca .... 10 gr.
Canela en rama .... 10 gr.
Salvia .... 50 gr.
Tomillo .... 5 gr.
Alcohol de 95° .... 100 cc
Vino blanco generoso .... 900 cc

Se pica la cáscara de naranja, se mezcla con los demás ingredientes y se contunden en un mortero. Se macera esta mezcla en alcohol durante 10 días, se le agrega el vino y se deja durante tres semanas más, se cuela, se filtra y se deja en reposo una semana, se vuelve a filtrar si fuera necesario. Una copita antes de las principales comidas como tónico y aperitivo.



VINO TONICO I

Corteza de naranja amarga	30 gr.
Fenogreco	30 gr.
Nuez de Kola en polvo	5 gr.
Lúpulo	100 gr.
Canela	10 gr.
Anís	20 gr.
Genciana, raíz	10 gr.
Esencia de azahar	30 gotas
Alcohol de 95°	500 cc
Agua destilada	200 cc
Vino blanco generoso dulce	1 litro

Se contunden los ingredientes en un mortero, se humedece con el alcohol, el agua destilada y la esencia de azahar. Se deja macerar esta mezcla durante 10 días. Se le añade el vino y se deja en reposo una semana. Se cuela y se filtra. Se toma una copita antes de las comidas. Se recomienda en casos de debilidad, estados depresivos, anemia o inapetencia.

VINO TONICO II

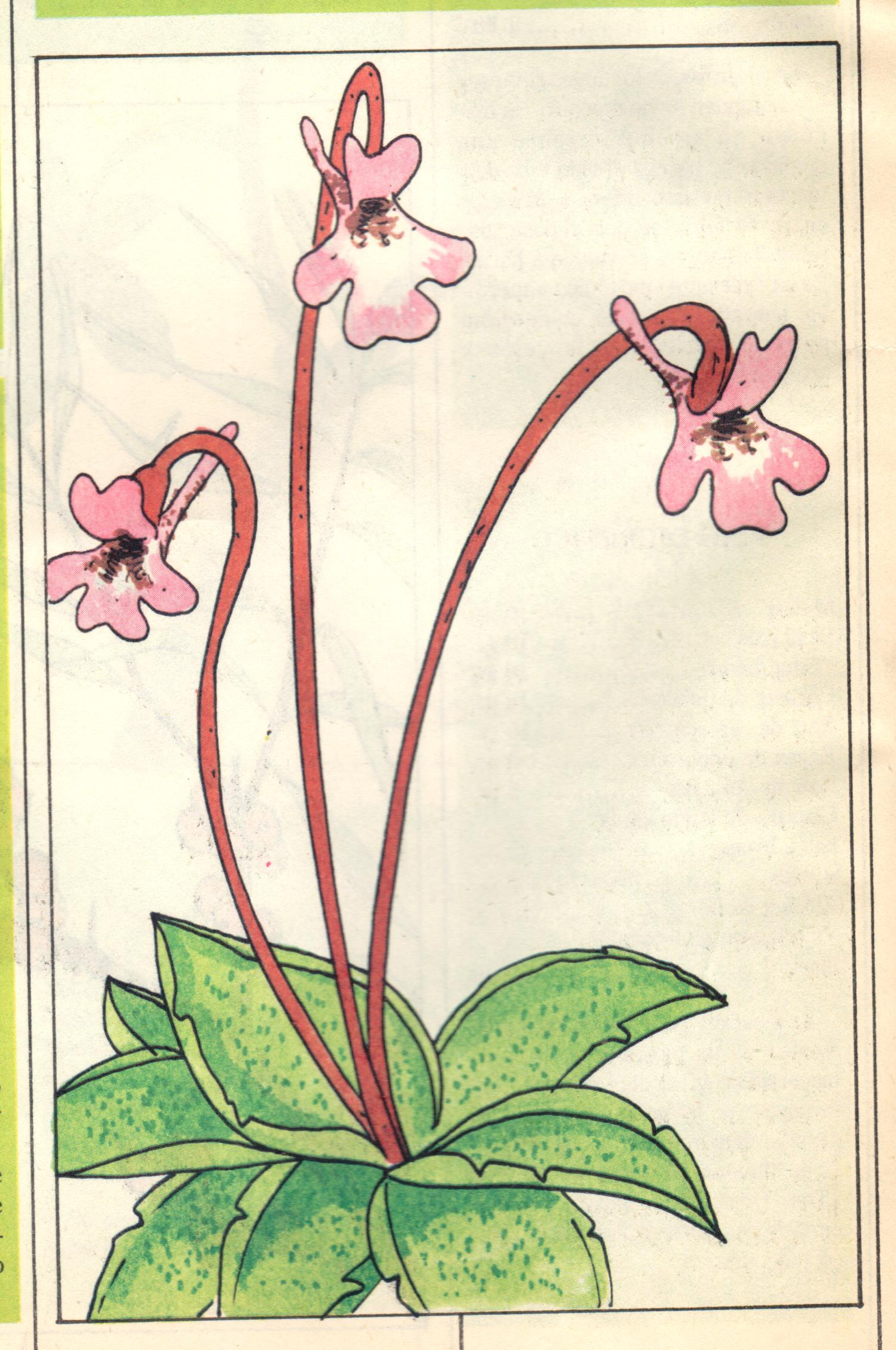
Corteza de Naranja amarga, sin la parte blanca	30 gr.
Clavo de olor	5 gr.
Fenogreco	40 gr.
Lúpulo	80 gr.
Anís	20 gr.
Anís estrellado	3 gr.
Esencia de azahar	40 gotas
Alcohol de 96°	200 cc
Agua destilada	100 cc
Vino blanco generoso dulce	1 ½ litro
Azúcar impalpable (opcional)	a gusto

Se pica la cáscara de Naranja y se contunde junto con el resto de los elementos en un mortero. Se humedece con el alcohol y el agua destilada y se deja esta mezcla en maceración durante 10 días. Se le agrega el vino blanco y se deja esta mezcla macerar durante un mes. Se cuela, se filtra, se deja reosar un par de días y se vuelve a filtrar. Una copita antes de las comidas en casos de estados depresivos, inapetencia, anemia o debilidad.

VINO DE QUINA COMPUESTO III

Quina roja en polvo	40 gr.
Acido tartárico	1 gr.
Canela en rama	1 gr.
Clavo de olor	2
Cáscara de naranja sin la parte blanca	1
Vino blanco generoso seco	1 litro.

Se pica la cáscara de naranja, se contunde en un mortero con los demás ingredientes. Se deja macerar esta mezcla durante un mes en vino. Se agita una vez por semana. Se cuela y se filtra, se deja reposar 72 horas y se vuelve a filtrar. Se bebe una copita antes del almuerzo como tónico.



TISANAS SIMPLES Y COMPUESTAS

Con el nombre genérico de Tisanas se designan infusiones o cocimientos con fines medicinales de una o más hierbas en agua, leche o vino.

TISANA EXPECTORANTE

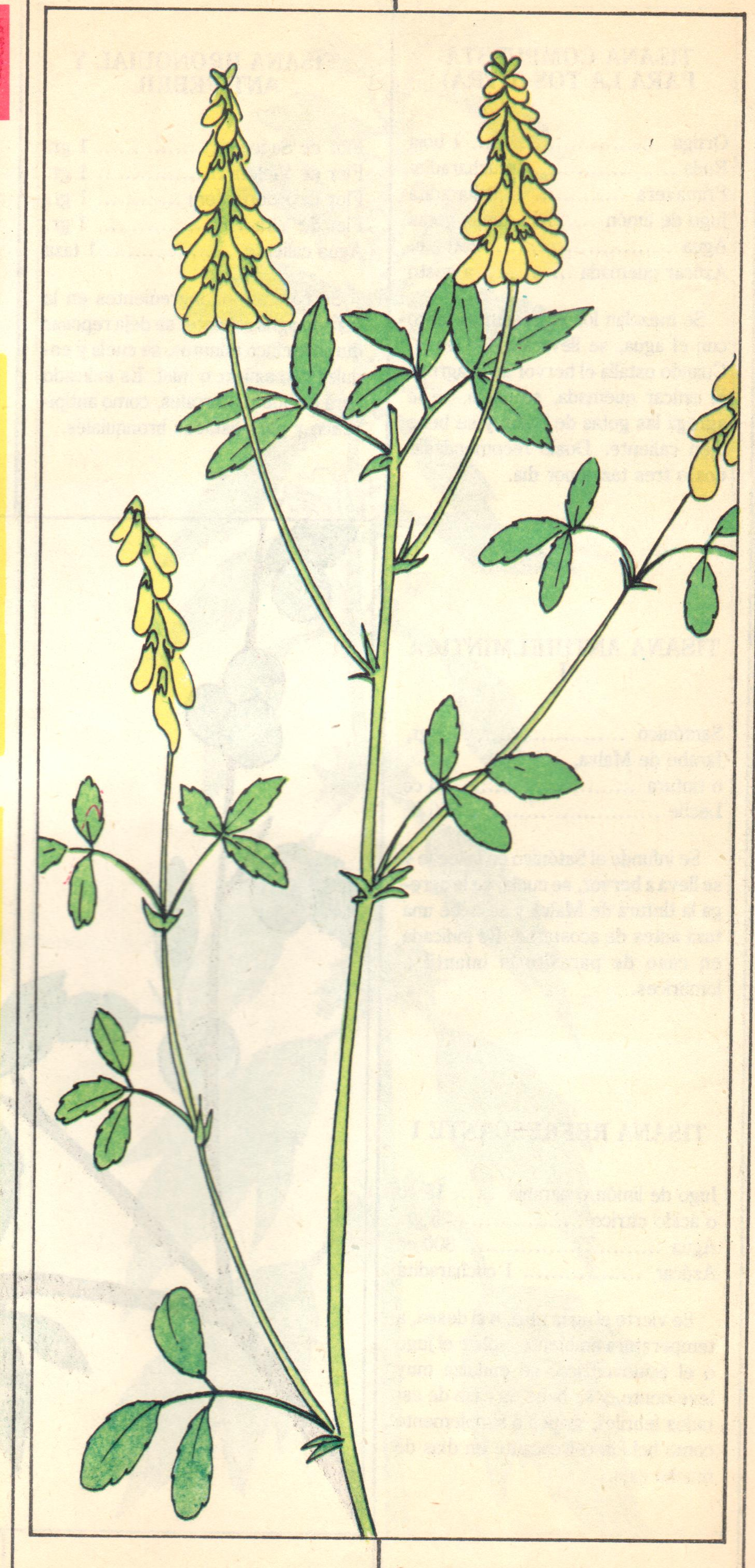
Leche .... 250 cc
Flor de Borraja .... 1 cucharada
Azúcar quemada o miel .... a gusto

Se dejan las flores de Borraja durante media hora en remojo en la leche, se calienta a fuego lento, hasta que estalle el hervor. En este momento se le agrega la miel o el azúcar quemada. Se cuela y se bebe bien caliente.

TISANA COMPUESTA PARA LA TOS

Flores de Uña de Caballo ... 20 gr.
Hojas y flores de Malva ..... 15 gr.
Regaliz .... 15 gr.
Hojas de Llantén .... 15 gr.
Flores de Gordolobo .... 10 gr.
Flores de Primavera .... 15 gr.
Agua .... 500 cc
Miel .... a gusto

Se pican y contunden los ingredientes en un mortero y se dejan en remojo en el agua durante toda la noche. Se calienta hasta que estalle el hervor, se cuela y se endulza con la miel. Dosis recomendada: una taza, dos o tres veces al día. Esta tisana se puede hacer en cantidad mayor, para el consumo de un día, se cuela y se hierve solamente la cantidad que se va a consumir, guardando el resto para las sucesivas tomas.



TISANA COMPUESTA PARA LA TOS (OTRA)

Ortiga .... 1 hoja
Ruda .... 1 cucharadita
Primavera .... 1 cucharadita
Jugo de limón .... unas gotas
Agua .... 250 c.c.
Azúcar quemada .... a gusto

Se mezclan los ingredientes junto con el agua, se lleva a fuego lento. Cuando estalla el hervor se le agrega el azúcar quemada, se cuela,. se le agrega las gotas de limón y se bebe bien caliente. Dosis recomendada: dos o tres tazas por día.

TISANA ANTIHELMINTICA I

Santónico .... 4 gr.
Jarabe de Malva,
o tintura .... 15 cc
Leche .... 250 cc

Se infunde el Satónico en la leche y se lleva a hervor, se cuela, se le agrega la tintura de Malva y se bebe una taza antes de acostarse. Es indicada en caso de parasitosis infantil o lombrices.

TISANA REFRESCANTE I

Jugo de limón o naranja ...... 15 cc
o ácido cítrico .... 5 gr.
Agua .... 300 cc
Azúcar .... 1 cucharadita

Se vierte el agua tibia, o si desea, a temperatura ambiente, sobre el jugo o el ácido cítrico, se endulza muy levemente, y se bebe en caso de estados febriles, gripes o simplemente como bebida refrescante en días de mucho calor.

TISANA BRONQUIAL Y ANTIFEBRIL

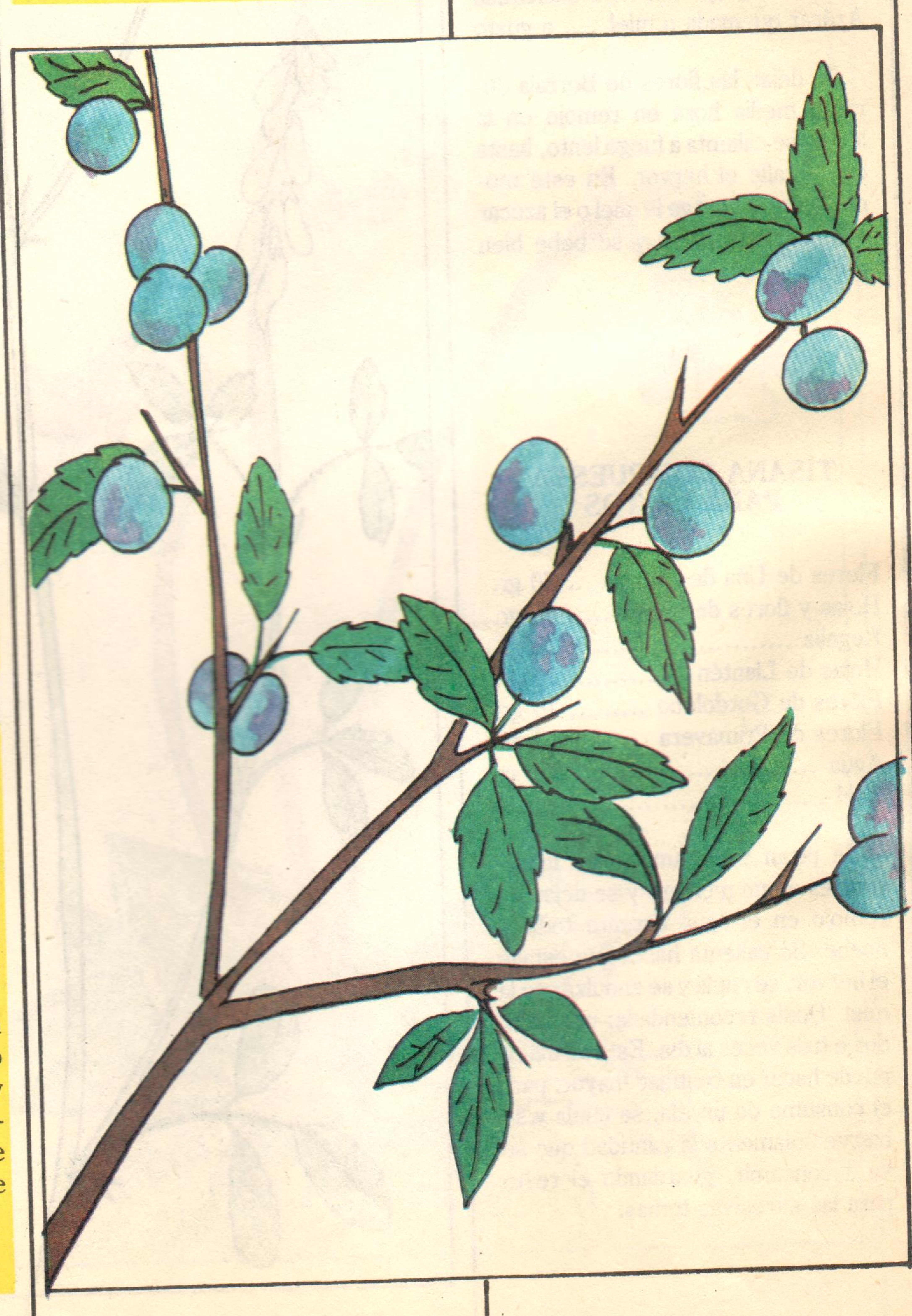
Flor de Saúco .... 1 gr.
Flor de Violeta .... 1 gr.
Flor de Adormidera .... 1 gr.
Flor de Vira-Vira .... 1 gr.
Agua caliente .... 1 taza

Se colocan los ingredientes en la taza de agua caliente, se deja reposar durante cinco minutos, se cuela y endulza con azúcar o miel. Es indicado para estados catarrales, como antipirético y para estados bronquiales.

TISANA DE LOS GITANOS

Primavera .... 10 gr.
Regaliz .... 5 gr.
Agua caliente .... 500 cc
Miel o azúcar quemada .... a gusto

Se dejan las hierbas en infusión en agua caliente durante 5 minutos; se endulza con miel o azúcar quemada y se beben una o dos tazas. Si es necesario, se puede calentar antes de beberla. Es un viejo remedio gitano para el catarro bronquial, que calma la tos y ayuda a expectorar.



TISANA REFRESCANTE II

Jugo de Tamarindo o extracto
o granulado .... 40 gr.
Jugo de naranja .... 1 cucharada
Agua .... 300 cc
Azúcar .... 1 cucharadita

Se prepara con agua tibia o fría. Se recomienda en los mismos casos que la receta anterior.

TISANA ANTICOLITIS

Malva .... 30 gr.
Malvavisco .... 30 gr.
Comino .... 10 gr.

Se mezclan estos ingredientes y se conservan. Para preparar la tisana, se dejan macerar una cucharada de esta mezcla durante toda la noche, en un cuarto litro de agua fría. A la mañana se filtra, y se bebe repartido en varias tomas a lo largo del día.

TISANA HEPATICA I

Sanguinaria ... ½ cucharadita de té
Retama .... cucharadita de té
Ajenjo .... cucharadita de té
Agua .... 2 tazas

Se colocan los ingredientes en el agua caliente, se deja en infusión durante dos o tres minutos, se cuela y se bebe tibio. Esta tisana es colagoga y ayuda a disolver las piedras de la vesícula.

TISANA HEPATICA II

Tilo .... 2 cucharaditas de café
Cola de caballo .... 2 gr.
Salvia Oficinal 1 cucharadita de café
Leche .... ½ litro

Se mezclan los ingredientes con la leche y se ponen a calentar. Cuando estalla el hervor se cuela. Se bebe tibio.



TISANA ANTIHELMINTICA II

Cáscara de Granada .... 20 gr.
Tanaceto .... 20 gr.
Ajenjo .... 5 gr.
Abrótamo .... 10 gr.

Se pican y mezclan los ingredientes y se guardan en un envase apropiado. La tisana se prepara colocando una cucharadita y media de té en una taza de agua hirviendo, y se deja infundir hasta que se enfría. Una vez a temperatura ambiente se cuela y se bebe frío, repartiendo la tisana en cuatro porciones que se beben a lo largo del día.

TISANA CORIDAL

Menta .... 3 cucharaditas de té
Melisa .... 3 cucharaditas de té
Enebro .... 1 baya
Lechuga .... 1 hoja
Tilo .... 1 cucharadita de té
Agua .... 1 litro

Se calientan los ingredientes hasta el punto de hervor, se cuela y endulza. Se bebe caliente o frío, dos tazas al día, una a la mañana y otra a la noche.

TISANA DIAFORETICA

Raíz de Achicoria .... 10 gr.
Flor de Borraja .... 1 cucharada
Agua .... 2 tazas
Miel de abeja .... 1 cucharada

Se pican los elementos, se mezclan con el agua y se lleva a hervor. Se cuela en caliente, se le añade la miel y se bebe por tazas durante el día. Se recomienda en casos de estados febriles, sobre todo en aquellos que van acompañados de desarreglos intestinales.



TISANA DIGESTIVA I

Genciana .... 5 gr.
Quasia .... 5 gr.
Corteza de naranja amarga ...... ½
Quina .... 5 gr.
Agua .... 1 litro

Se pican los elementos y se llevan a hervor con el agua; se cuela y se bebe después de las comidas, como digestivo.

TISANA DIGESTIVA II

Menta .... 1 cucharadita de té
Poleo .... 1 cucharadita de té
Agua .... 1 taza

Se colocan los ingredientes en una taza de agua caliente, se dejan en infusión durante 5 minutos, se cuela y se sirve.

TISANA DIGESTIVA III

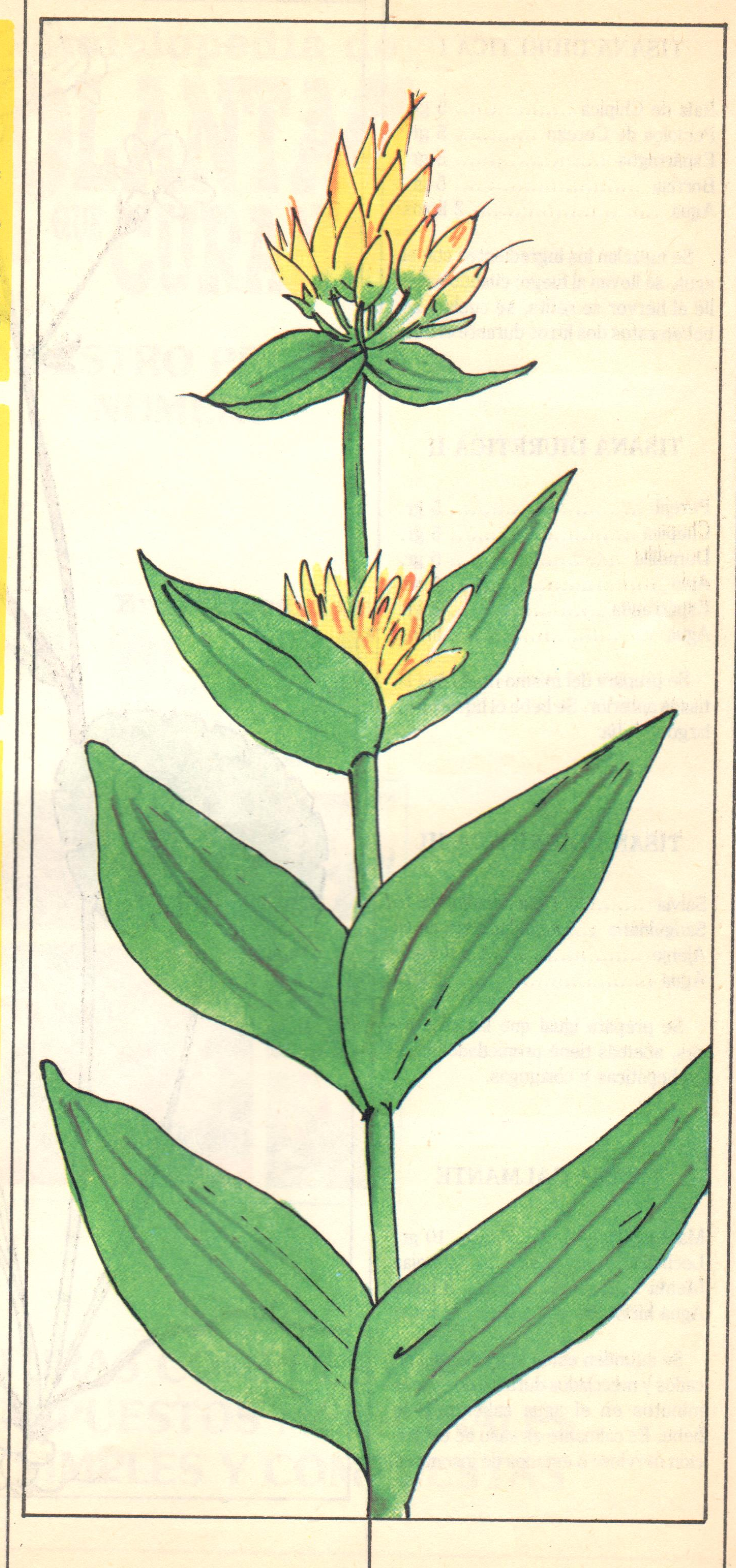
Tilo .... 1 cucharadita de té
Menta .... 1 cucharadita de té
Ruda .... 1 cucharadita de té
Agua .... 1 taza

Se prepara igual que la tisana anterior y se recomienda en casos de trastornos digestivos, producto de estados nerviosos.

TISANA TONICA ESTOMACAL

Raíz de Achicoria .... 25 gr.
Cebada .... 25 gr.
Agua .... 1 litro

Se mezclan los ingredientes, se agrega el agua caliente y se dejan en infusión durante 5 minutos; se cuela, se bebe por tazas durante el día. Se recomienda en casos de dispepsias.



TISANA DIURETICA I

Raíz de Chipica .... 5 gr.
Pecíolos de Cerezo .... 5 gr.
Espárragos .... 5 gr.
Borraja .... 5 gr.
Agua .... 2 litros

Se mezclan los ingredientes con el agua, se llevan al fuego; cuando estalle el hervor se retira, se cuela y se beben estos dos litros durante el día.

TISANA DIURETICA II

Perejil .... 5 gr.
Chepica .... 5 gr.
Doradilla .... 5 gr.
Apio .... 5 gr.
Espárragos .... 5 gr.
Agua .... 2 litros

Se prepara del mismo modo que la tisana anterior. Se bebe el líquido a lo largo del día.

TISANA DIURETICA III

Salvia .... 1 cucharadita de té
Sanguinaria .... 1 cucharadita de té
Ajenjo .... 1 o 2 hojas
Agua .... 1 litro

Se prepara igual que las anteriores, además tiene propiedades tónico hepáticas y colagogas.

TISANA CALMANTE

Manzanilla .... 10 gr.
Lechuga .... 2 hojas
Menta .... 3 hojas
Agua hirviendo .... 2 tazas

Se infunden estos ingredientes picados y mezclados durante dos o tres minutos en el agua caliente y se bebe. Es calmante en caso de excitación nerviosa o estados de insomnio.



Enciclopedia de

PLANTAS QUE CURAN

NUESTRO PROXIMO NUMERO





TINTURAS COMPUESTAS
VINOS COMPUESTOS MEDICINALES
TISANAS SIMPLES Y COMPUESTAS

29

Enciclopedia de

PLANTAS QUE CURAN





